

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



PRA ZENAR RODARO (VERDUZZO FRIULANO PASSITO) 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA LIMITED EDITION

Varietà	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	Circa 25 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro		Produzione per ceppo	1,5 Kg circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale in piccole cassette da 2 kg
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate.	Tipo	Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttai
Numero bottiglie prodotte	3.900 (0.50 l)	Vinificazione	Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassetta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in vasca di acciaio.
Affinamento	Vasca di acciaio per 18 mesi	Gradazione alcolica	10%
Dati tecnici	Acidità Totale: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 49,60 gr/l - Zuccheri residui 223 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	5 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	L'impressione visiva è caratterizzata da una tinta ambrata calda di notevole intensità con riflessi aranciati che richiamano la polpa di frutti passiti al sole. È una vista ricca di energia che prelude ad effluvi gusto-olfattivi di elevata intensità. Al naso infatti emerge fin da subito una profusione vivace di frutta matura ed essiccata. Che ricorda la marmellata di albicocche, di fichi, la pesca candita, la scorza di agrumi candita, il dattero, l'uva sultanina... In accordo con questo centro odoroso emergono delicate note mielose e liquorose: un richiamo al miele di tiglio, al liquore alle mandorle ed al porto. Ricco, denso, consistente e viscoso il palato, fluisce colmando tutti gli spazi in elevata armonia. L' espressione succosa di frutti con la sua prorompente aromaticità e mineralità coinvolge il gusto per gran parte del suo sviluppo lasciando spazio nel lunghissimo finale ad aromi caldi, accoglienti, che ricordano la nocciola, la mandorla, il caramello e molto altro ancora.		
Abbinamenti	Da meditazione o da abbinare a formaggi stagionati, erborinati e foie gras.		